Raviolón de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chontaduro cocido: 4 Unidades
Albahaca: 6 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Clavo De Olor: 1 Unidad
Ricota: 100 grs.
Gulupas: 5 Unidades
Aguardiente: 1 Copa
Azucar: 1 Taza
Pimienta dulce: Una pizca
Langostinos: 6 Unidades
Mantequilla: 40 grs.

Salsa de ajíes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Azucar: 1 cdita.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Ajíes Colorados: 5 Unidades

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Lechuga: A gusto
Azucar: Una pizca
Jugo de gulupa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Abra las gulupas al medio y quite la pulpa, tamícela hasta obtener el *jugo*
- Reserve las semillas.
- Pique las hojas de *albahaca*.
- Limpie los **langostinos** y luego ábralos en forma de mariposa, cúbralos con un film y aplástelos suavemente con un martillo.

Salsa de ajíes

- Quite las pepitas y nervaduras de los ajíes.
- En una *cacerola* con abundante agua cocine los ajíes, una vez que rompa hervor retírelos, cambie el agua y cocínelos hasta que rompa nuevamente hervor, repita el procedimiento 3 veces.

Vinagreta

- En un recipiente coloque aceite de oliva, *jugo* de gulupa, sal y azúcar, bata hasta emulsionar.

Armado

- Prepare la miel de gulupa, en una *cacerola* coloque azúcar junto con el agua ardiente y cocine a fuego mínimo, incorpore el *jugo* de gulupa y perfume con clavo de olor y pimienta dulce
- Cocine hasta que espese
- Una vez obtenida la consistencia deseada retire del fuego y agregue la *mantequilla* fría, mezcle hasta emulsionar.
- Prepare el relleno, en un bowl coloque la *ricota*, la *albahaca* picada, los chontaduros cocidos y picados, sazone con pimienta y sal, mezcle.
- Extienda una hoja de papel film y sobre esta acomode un langostino, coloque en el centro una porción del relleno de *ricota* y ciérrelo con la ayuda del film y ate para que no entre agua durante la cocción
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los raviolones de *langostinos* durante aproximadamente 5 minutos.
- Terminada la cocción de los ajíes colóquelos en el vaso de la licuadora, incorpore aceite de oliva, *vinagre* blanco, azúcar y sal, licue y tamice.
- Al momento de servir condimente las hojas de *lechuga* con la vinagreta

Presentación

- En el plato de presentación forme un espejo con semillas de gulupa y encima coloque la miel de gulupa, luego acomode dos raviolones de *langostinos* y salsee con la salsa de ajíes
- Acompañe con hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raviolon-de-langostinos